

BEDIENUNGSANLEITUNG

MIKROWELLENHERD

BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DER INBETRIEBNAHME.

DEUTSCH

M• • 588ZRF
M• •• 588ZRF

www.lg.com

Was sind Mikrowellen und wie wirken sie

Bei den Mikrowellen handelt es sich um eine Energieform, die mit Radiound Fernsehwellen sowie dem normalen Tageslicht vergleichbar ist. Normalerweise verteilen sich Mikrowellen nach außen, wenn sie sich in der Atmosphäre bewegen, und sie verschwinden ohne Auswirkungen. Mikrowellenherde dagegen verfügen über einen Magnetron, der die Energie der Mikrowellen nutzbar machen soll. Die zum Magnetron gelieferte elektrische Energie wird in Mikrowellenenergie umgewandelt.

Diese Mikrowellen gelangen durch die Öffnungen im Ofen in den Garraum. Im Ofen befindet sich ein Blech. Mikrowellen können die Metallwände des Ofens nicht durchdringen, sie können jedoch Stoffe wie Glas, Porzellan und Papier anregen, d.h. all die Materialien, aus denen mikrowellengeeignetes Kochgeschirr gefertigt wird.

Mikrowellen erwärmen nicht das Kochgeschirr, sondern die darin enthaltenen Lebensmittel und Speisen. Kochbehälter werden jedoch letztlich durch die in den Lebensmitteln erzeugte Wärme heiß.

Ein sehr sicheres Gerät

Ihr Mikrowellenherd gehört zu den sichersten Haushaltsgeräten. Wird die Tür geöffnet, stoppt der Herd automatisch die Erzeugung von Mikrowellen. Mikrowellenenergie wird beim Eindringen in Lebensmittel vollständig in Wärme umgewandelt, so dass keine „überschüssige" Energie vorhanden ist, die eine Gefahr für Sie beim Verzehr Ihrer Speisen darstellt.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte die Bedienungsanleitung aufbewahren. Lesen und befolgen Sie vor dem Einsatz des Backofens sämtliche Anleitungen, um Brandgefahren, Stromschläge, Verletzungsgefahren oder Schäden am Gerät vorzubeugen. Dieses Handbuch umfasst u. U. nicht alle möglichen Szenarien. Wenden Sie sich bei unbekannten Problemen stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.



Dieses Symbol weist auf sicherheitsrelevante Themen hin. Dieses Symbol weist auf mögliche Gefahren hin, die für den Menschen zum Tod oder zu Verletzungen führen können. Jedem Sicherheitshinweis wird ein Warnsymbol sowie entweder der Hinweis "ACHTUNG" oder "VORSICHT" vorangestellt. Diese Hinweise haben folgende Bedeutungen:



Dieser Hinweis warnt vor Gefahren oder sicherheitsrelevanten Vorgängen, die zu schweren Verletzungen oder zum Tode führen können.



Dieser Hinweis warnt vor Gefahren oder sicherheitsrelevanten Vorgängen, die zu Verletzungen oder zu Sachschäden führen können.

ACHTUNG

1. **Keine Veränderungen, Einstellungen oder Reparaturen an der Ofentür, den Türdichtungen, dem Bedienungsfeld, den Sicherheitsschaltern oder an anderen Bauteilen des Ofens durchführen, bei denen eine Schutzabdeckung gegen schädliche Mikrowellen entfernt werden muss. Den Mikrowellenofen nicht bei beschädigten Türdichtungen oder benachbarten Teilen betreiben. Reparaturen sollten ausschließlich von ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.**
   - Im Gegensatz zu anderen Geräten handelt es sich bei diesem Mikrowellengerät um ein Gerät mit hohen Spannungen als auch hohen Stromstärken. Bei unsachgemäßer Bedienung oder Reparatur besteht die Gefahr von schädlicher und extrem hoher Mikrowellenstrahlung oder von Stromschlägen.

2. **Den Mikrowellenofen nicht zur Entfeuchtung verwenden. (Z. B. für feuchte Tageszeitungen, Kleidungsstücke, Spielzeuge, Elektrogeräte, Haustiere oder Kinder.)**
   - Dadurch könnten erhebliche Gefahren verursacht werden, wie z. B. Brände, Verbrennungen oder plötzlicher eintretender Tod durch Stromschläge.

3. **Kleinkinder oder unsichere Personen sollten das Gerät nicht bedienen. Kinder sollten den Mikrowellenofen nicht unbeaufsichtigt und ohne vorherige Einweisung in die sichere Bedienung des Ofens sowie in die möglichen Gefahren bei unsachgemäßer Bedienung verwenden.**
   - Bei unsachgemäßer Bedienung besteht die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und Verbrennungen.

4. **Bei eingeschaltetem Gerät können die äußeren Bauteile heiß werden. Kleinkinder sollten sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten.**
   - Ils peuvent se brûler.

5. **Flüssigkeiten und Lebensmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden, da solche Behälter aufplatzen können. Entfernen Sie vor dem Garen oder Auftauen die evtl. vorhandene Plastikfolie. In manchen Fällen ist es jedoch ratsam, Lebensmittel mit Plastikfolie abgedeckt zu erhitzen oder zu garen.**
   - Die Behälter könnten aufplatzen.

6. **Kinder sollten nicht mit Geräten spielen oder sich an den Türgriff hängen.**
   - Es besteht Verletzungsgefahr.

7. **Das Gerät sollte ohne Aufsicht oder vorherige Einweisung in die Bedienung des Gerätes durch eine erziehungsberechtigte Person nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit wenig Erfahrung und Kenntnis im Umgang mit diesem Gerät bedient werden.**

Bitte die Bedienungsanleitung aufbewahren. Lesen und befolgen Sie vor dem Einsatz des Backofens sämtliche Anleitungen, um Brandgefahren, Stromschläge, Verletzungsgefahren oder Schäden am Gerät vorzubeugen. Dieses Handbuch umfasst u. U. nicht alle möglichen Szenarien. Wenden Sie sich bei unbekannten Problemen stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.

Wichtige Sicherheitshinweise

⚠ VORSICHT

1. Elektrische Arbeiten müssen immer von einem qualifizierten Elektriker oder einer ausgebildeten Person durchgeführt werden.
* Der Monteur ist für die ordnungsgemäßen elektrischen Anschlüsse des Gerätes und die Einhaltung von Sicherheitsbestimmungen verantwortlich.
* Der Monteur ist für die ordnungsgemäßen elektrischen Anschlüsse des Gerätes zur Vermeidung von Schäden verantwortlich.
* Dieser Herd sollte vor der Montage oder Wartung vom Netz getrennt werden.
* Dieser Herd sollte immer geerdet werden.

➔ Bei unsachgemäßer Verwendung besteht die Gefahr von Bränden oder Stromschlägen.

2. Durch in der Tür eingelassene Sicherheitssperren kann der Mikrowellenofen nicht mit geöffneter Tür eingeschaltet werden. Diese Sicherheitssperren dürfen niemals verändert oder umgangen werden.

➔ Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung. (Durch die Sicherheitssperren werden beim Öffnen der Tür sämtliche Garvorgänge automatisch unterbrochen.)

3. Keine Gegenstände (wie z. B. Geschirrtücher oder Servietten) in der Ofentür einklemmen und darauf achten, dass sich keine Rückstände von Lebensmitteln oder Reinigern auf den Dichtungsflächen ansammeln.

➔ Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung.

4. Benutzen Sie Ihren Herd nicht, wenn er beschädigt ist. Es ist vor allem wichtig, dass die Tür richtig schließt und dass es keine Beschädigungen (1) an der Tür (verbogen), (2) den Scharnieren und Riegeln (gebrochen oder lose) oder (3) den Türdichtungen und Dichtungsflächen gibt.

➔ Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung.

5. Stellen Sie die Garzeiten bei kleineren Mengen oder bei Lebensmitteln mit kurzer Garzeit entsprechend kürzer ein.

➔ Bei übermäßigen Garzeiten könnte sich das Gargut entzünden und erhebliche Schäden am Ofen verursachen.

6. Beachten Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten, wie z. B. Suppen, Soßen und Getränke, im Mikrowellengerät die folgenden Punkte:
* **Keine geradwandigen Gefäße mit engem Hals verwenden.**
* **Nicht überhitzen.**
* **Flüssigkeit umrühren, bevor der Behälter in den Herd gestellt wird sowie nach Ablauf der halben Aufwärmzeit.**
* **Flüssigkeiten nach dem Erhitzen für kurze Zeit im Herd stehen lassen, nochmals sorgfältig umrühren oder schütteln und vor dem Verzehr sorgfältig die Temperatur prüfen (vor allem bei Babyflaschen und Gläsern mit Babynahrung), um Verbrennungen zu vermeiden.**

➔ Nehmen Sie den Behälter vorsichtig heraus. Nach dem Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann die Flüssigkeit auch nach dem Herausnehmen aufkochen, selbst wenn keine sichtbare Blasenbildung erkennbar ist. Dadurch könnte die heiße Flüssigkeit plötzlich überkochen.

7. An der Ober- oder Unterseite bzw. an den Seiten des Mikrowellenofens befinden sich Auslassöffnungen. Diese Belüftungsöffnungen niemals verdecken.

➔ Ansonsten besteht die Gefahr von Schäden am Ofen und mangelhaften Garergebnissen.

8. Den Herd keinesfalls leer betreiben. Es empfiehlt sich bei Nichtgebrauch ein Glas Wasser in den Herd zu stellen. Das Wasser absorbiert dann die Energie der Mikrowellen, falls der Herd versehentlich eingeschaltet wird.

➔ Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Ofen führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte die Bedienungsanleitung aufbewahren. Lesen und befolgen Sie vor dem Einsatz des Backofens sämtliche Anleitungen, um Brandgefahren, Stromschläge, Verletzungsgefahren oder Schäden am Gerät vorzubeugen. Dieses Handbuch umfasst u. U. nicht alle möglichen Szenarien. Wenden Sie sich bei unbekannten Problemen stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.

⚠ VORSICHT

9. Keine in Papiertücher eingewickelte Lebensmittel garen, falls dies nicht in der Garanleitung des jeweiligen Lebensmittels angegeben wird. Papiertücher zum Garen auch nicht gegen Zeitungspapier austauschen.

➲ Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Explosionen oder Bränden führen.

10. Keine Holz- oder Keramikbehälter mit metallischen Einsätzen verwenden (z. B. Gold oder Silber). Metallklammern stets entfernen. Überprüfen Sie Ihre Geräte, ob sie mikrowellengeeignet sind.

➲ Die Behälter könnten sich erhitzen und verbrennen. Insbesondere bei metallischen Gegenständen können sich Funken bilden, durch die erhebliche Schäden verursacht werden können.

11. Keine Recycling-Papier verwenden.

➲ Dieses Papier kann Verunreinigungen enthalten, durch die beim Garen Funken und/oder Brände entstehen können.

12. Blech und Rost nicht direkt nach dem Garen zum Reinigen in Wasser eintauchen. Ansonsten könnten die Geräte zerbrechen oder beschädigt werden.

➲ Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Ofen führen.

13. Die Schale von Kartoffeln, Äpfeln und anderem Gemüse/Obst mit Schale vor dem Kochen durchstechen.

➲ Die Lebensmittel könnten aufplatzen.

14. Eier nicht mit der Schale garen. Rohe Eier sowie ganze hartgekochte Eier sollten nicht im Mikrowellengerät erhitzt werden, da sie zerbersten könnten, selbst nach Ende des Garvorgangs mit dem Mikrowellengerät.

➲ Im Innern des Eis bildet sich ein Überdruck, so dass das Ei zerbersten kann.

15. Keinesfalls den Mikrowellenherd zum Frittieren in Fett verwenden.

➲ Dadurch könnte die heiße Flüssigkeit plötzlich überkochen.

16. Falls Rauch entsteht, den Herd sofort ausschalten oder den Netzstecker ziehen. Die Herdtür geschlossen lassen, um etwaige Flammen zu ersticken.

➲ Dies könnte ein Anzeichen für eine sicherheitsrelevante Beschädigung sein, die zu einem Brand oder einem Stromschlag führen kann.

17. Behalten Sie den Mikrowellenofen beim Erhitzen oder Garen von Lebensmitteln in Einweg-Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien im Blick und überprüfen Sie den Garvorgang regelmäßig.

➲ Der Behälter könnte beschädigt werden, so dass das Gargut überlaufen kann und einen Brand verursachen kann.

18. Die äußeren Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät sehr heiß werden. Stellen Sie sicher, dass die Backofentür, die Außenflächen, die Rückseite, den Backofenraum, die Küchengeräte und Teller in den Stufen Grillen, Umluft und Autom. Garen vor dem Berühren ausreichend abgekühlt sind.

➲ Da diese Komponenten sehr heiß werden können, tragen Sie zur Vermeidung von Verbrennungen stets dicke Topfhandschuhe.

Bitte die Bedienungsanleitung aufbewahren. Lesen und befolgen Sie vor dem Einsatz des Backofens sämtliche Anleitungen, um Brandgefahren, Stromschläge, Verletzungsgefahren oder Schäden am Gerät vorzubeugen. Dieses Handbuch umfasst u. U. nicht alle möglichen Szenarien. Wenden Sie sich bei unbekannten Problemen stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.

Wichtige Sicherheitshinweise

⚠ VORSICHT

19. Das Mikrowellengerät sollte regelmäßig gereinigt und Lebensmittelreste entfernt werden.

➔ Wenn das Mikrowellengerät nicht sauber gehalten wird, könnten sich die Oberflächen ändern, so dass sich die Lebensdauer und die Sicherheit des Gerätes verringern kann.

20. Bei vorhandenen Heizelementen kann das Gerät während des Betriebs heiß werden. Die Heizelemente im Innern des Mikrowellengerätes sollten nicht berührt werden.

➔ Es besteht Verbrennungsgefahr.

21. Halten Sie sich genau an die Anleitungen des Popcorn-Herstellers. Lassen Sie den Mikrowellenofen während der Popcorn-Herstellung nicht unbeaufsichtigt. Nehmen Sie das Popcorn nach der Garzeit heraus, auch wenn einige Körner nicht aufgeplatzt sein sollten. Verwenden Sie zur Popcorn-Herstellung keine Beutel aus braunem Papier. Noch geschlossene Körner nicht wieder in den Mikrowellenofen geben.

➔ Bei Überhitzung könnten sich die Körner entzünden.

22. Der Geräteanschluss kann über den vorhandenen Netzstecker oder durch die Montage eines Schalters gemäß den Richtlinien für elektrische Anschlüsse getrennt werden.

➔ Bei Verwendung eines ungeeigneten Netzsteckers oder Schalters besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Bränden.

23. Dieses Gerät muss geerdet werden.
Die Adern im Anschlusskabel sind wie folgt farblich gekennzeichnet:
BLAU – Nullleiter
BRAUN – Stromführende Phase
GRÜN/GELB – Erde

Da die Farben der Adern im Anschlusskabel dieses Gerätes möglicherweise nicht mit den Farbmarkierungen übereinstimmen, die die Klemmen in Ihrem Stecker aufweisen, ist wie folgt vorzugehen:

Die BLAU gekennzeichnete Ader ist an die Klemme mit dem Buchstaben N bzw. die SCHWARZE Klemme anzuschließen.
Die BRAUN gekennzeichnete Ader ist an die Klemme mit dem Buchstaben L bzw. die ROTE Klemme anzuschließen.
Die GRÜN/GELB oder GRÜN gekennzeichnete Ader ist an die Klemme anzuschließen, die mit dem Buchstaben E bzw. mit dem Erdungssymbol markiert ist ⏚.

Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienstmitarbeiter bzw. einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden. Nur so ist eine gefahrlose Benutzung des Gerätes gewährleistet.

➔ Eine unsachgemäße Montage kann zu schwerwiegenden Schäden an der Elektrik führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte die Bedienungsanleitung aufbewahren. Lesen und befolgen Sie vor dem Einsatz des Backofens sämtliche Anleitungen, um Brandgefahren, Stromschläge, Verletzungsgefahren oder Schäden am Gerät vorzubeugen. Dieses Handbuch umfasst u. U. nicht alle möglichen Szenarien. Wenden Sie sich bei unbekannten Problemen stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.

⚠ VORSICHT

24. Zur Reinigung der Glasfläche der Backofentür keine starken Scheuermittel oder scharfe Metallschaber verwenden.

- Ansonsten könnte die Oberfläche zerkratzen und das Glass könnte zerspringen.

25. Dieser herd ist nicht für die gastronomie geeignet.

- Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Ofen führen.

26. Das Mikrowellengerät darf nur mit geöffneter Dekortür betrieben werden.

- Bei geschlossener Tür kann der Luftstrom gehindert werden, so dass ein Brand ausgelöst oder Schäden am Ofen und am Gehäuse entstehen können.

27. Entsorgung von Verpackungsmaterial

- Der neue Mikrowellenofen wurde für den Transport ordnungsgemäß verpackt. Entfernen Sie vor der Verwendung des Gerätes sämtliches Verpackungsmaterial.
- Das gesamte Verpackungsmaterial kann dem Recycling zugeführt werden. Informationen zu Abholterminen oder öffentlichen Entsorgungsunternehmen erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung.

28. Zum Schutz der Umwelt ist eine ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten wichtig.

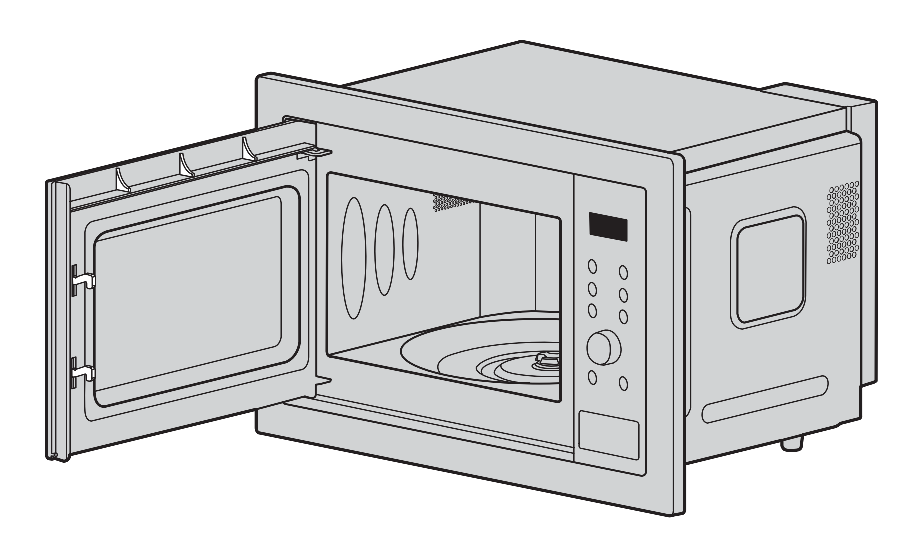
- Das Gerät nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgen.
- Informationen zu Abholterminen oder öffentlichen Entsorgungsstellen erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung.

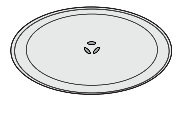
Wenn Sie die grundlegenden Schritte auf diesen zwei Seiten befolgen, können Sie schnell überprüfen, ob Ihr Herd richtig funktioniert. Bitte beachten Sie insbesondere die Hinweise über den richtigen Aufstellort für Ihren Herd. Vergewissern Sie sich beim Auspacken, dass Sie sämtliche Zubehörteile und Verpackungsmaterialien entfernt haben. Stellen Sie sicher, dass Ihr Herd während des Transports nicht beschädigt wurde.

Auspacken & Installieren



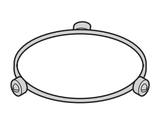
Packen Sie Ihren Herd aus und stellen Sie ihn auf eine ebene Unterlage.
Überprüfen Sie das Gerät sorgfältig auf Beschädigungen.







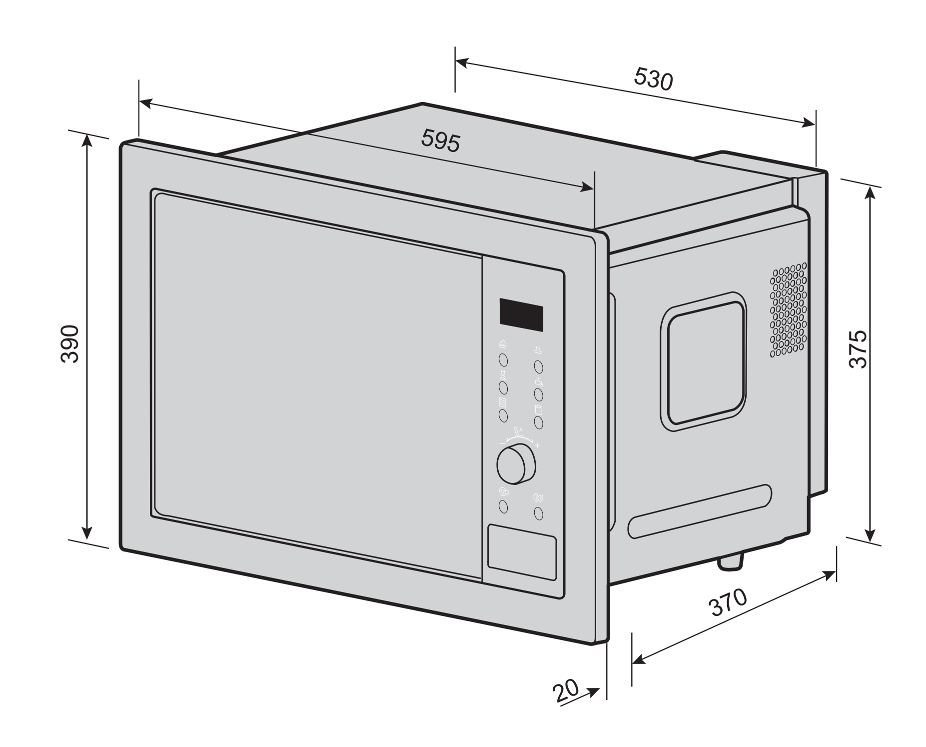
Glasplatte

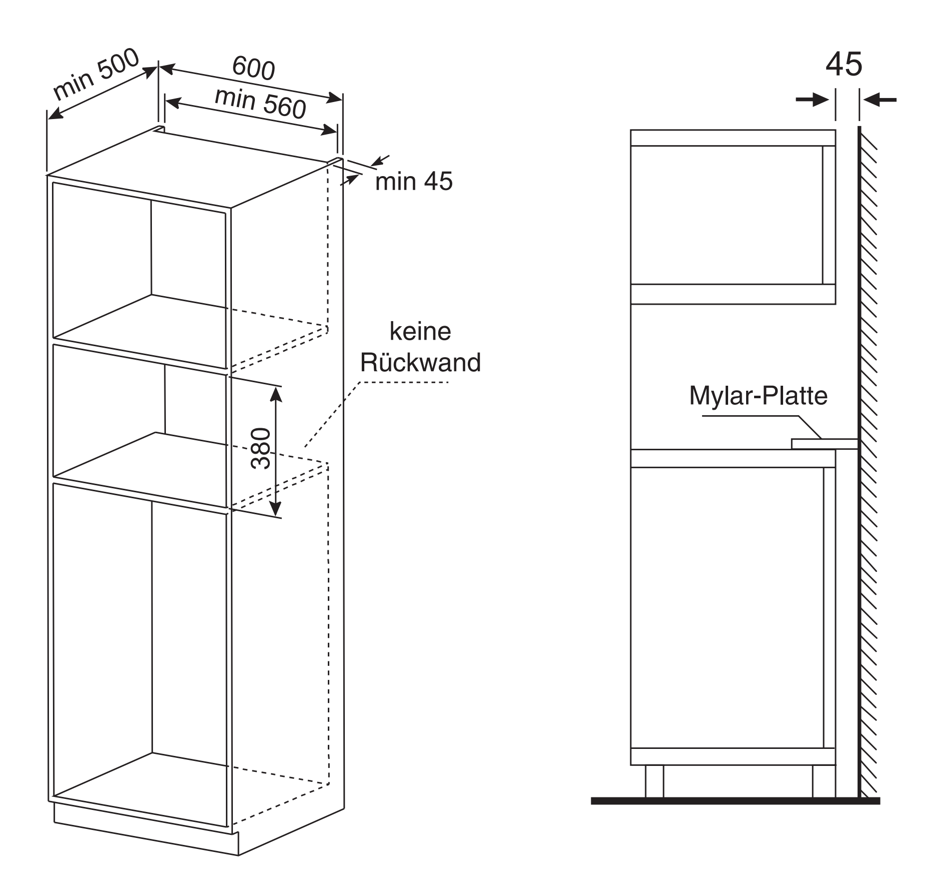


Drehring

*** 4 Montageschrauben (o. Abb.)**

2 Dieser Backofen darf nur von einem zugelassenen Elektriker montiert werden. Dieser Mikrowellenofen kann in einen Hängeschrank mit 380 mm Höhe eingebaut werden. Die Abmessungen von Herd und Küchenschrank finden Sie in den folgenden Abbildungen.





* Bei Berührung mit dem Herd muss der Küchenschrank eine Hitzebeständigkeit von bis zu 90°C, in der Nähe des Herdes von mindestens 70°C aufweisen.

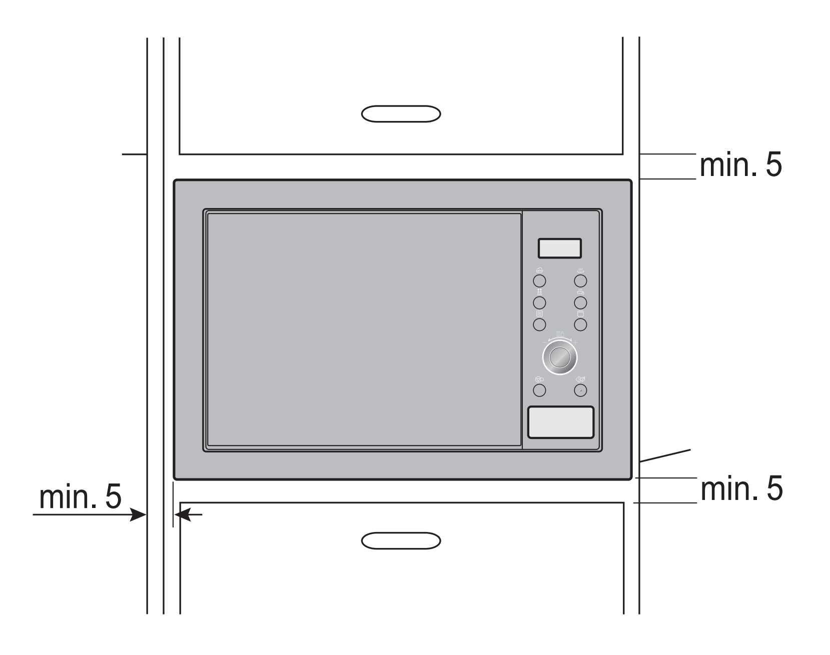
* Falls das Mikrowellengerät oberhalb eines herkömmlichen Backofens eingebaut wird, muss der Rauchabzug zum Schutz des Mikrowellenofens mit einer Mylar-Platte abgedeckt werden.

• Schieben Sie den Mikrowellenofen nach und nach und ohne Kraftaufwand in den Küchenschrank ein, bis die Vorderkante des Mikrowellenofens mit der Kante des Einbauschranks abschließt.

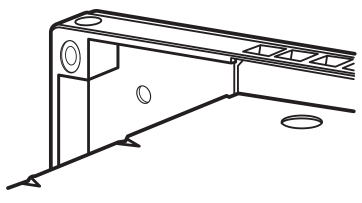
• Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil und nicht geneigt eingesetzt wurde.

Belüftung

Für eine ausreichende Belüftung sollte ein Mindestabstand von 45 mm zwischen Rückwand und Boden des Einbauschrankes eingehalten werden, Zwischen Oberkante Herd sowie zwischen beiden seitlichen Herdkanten und der Schranktür (bzw. des herkömmlichen Backofens) sollte ein Mindestabstand von 5 mm eingehalten werden.
Die Seiten sollten das Einbaugehäuse also nicht berühren.



Befestigen Sie den Mikrowellenofen mit den enthaltenen Schrauben.
Die Montagepunkte befinden sich an den oberen und unteren Ecken des Mikrowellenofens (siehe Abbildung).

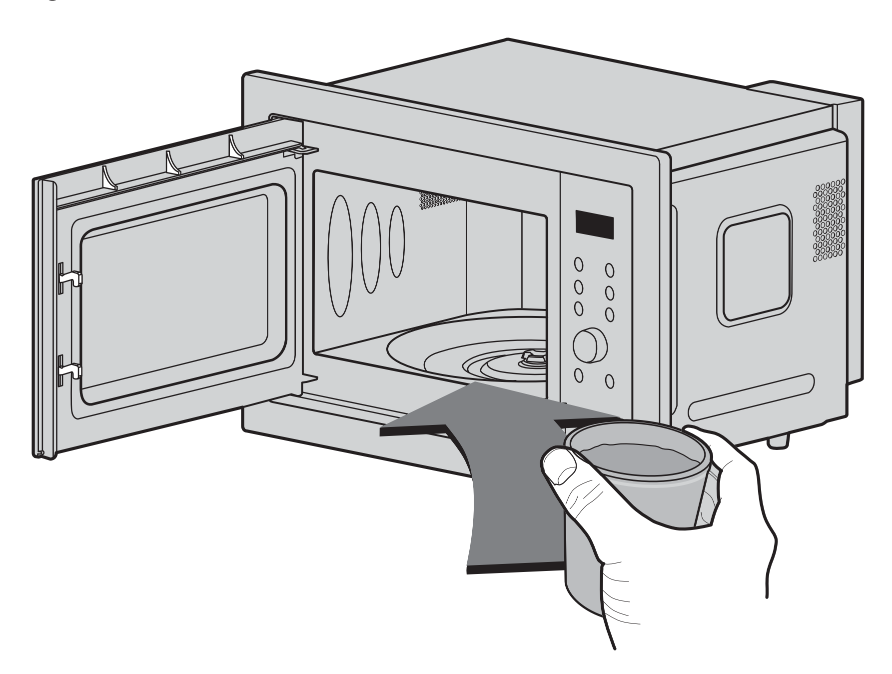


* Die Montage dieses Gerätes muss gemäß den Anleitungen in diesem Betriebshandbuch sowie den Montageanleitungen des herkömmlichen Backofens erfolgen.

3 Schließen Sie Ihren Herd an eine standardmäßige Haushaltssteckdose an. Stellen Sie sicher, dass keine weiteren Geräte an der Steckdose angeschlossen sind. **Falls Ihr Herd nicht ordnungsgemäß funktioniert, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und schließen Sie ihn erneut an.**

4 Öffnen Sie die Tür des Mikrowellengerätes durch Drücken der Entriegelung. Stellen Sie den DREHRING in den Ofen und legen Sie die GLASPLATTE darauf.

5 Füllen Sie 300 ml Wasser in einen **mikrowellengeeigneten Behälter.** Stellen Sie den Behälter auf die GLASPLATTE und schließen Sie die Ofentür. Falls Sie nicht wissen, welchen Behälter Sie verwenden können, schlagen Sie auf Seite 97 nach.



6 Drücken Sie die Taste **Stop/Löschen** sowie einmal die Taste **Start/Schnellstart,** um die auf Garzeit auf 30 Sekunden einzustellen.



7 Das Display zählt nun von 30 Sekunden nach Null zurück. Sobald 0 erreicht ist, hören Sie einen Piepton. Öffnen Sie den Herd und prüfen Sie, ob das Wasser erhitzt ist. Bei korrekter Herdfunktion muss das Wasser heiß sein. **Den Behälter vorsichtig entnehmen, da er heiß sein kann.**

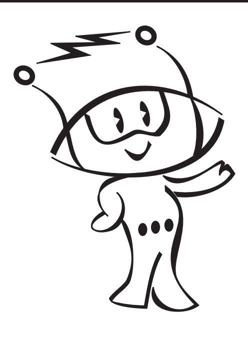


IHR HERD IST NUN BETRIEBSBEREIT

8 Der Inhalt von Milchflaschen und Glasern mit Babynahrung sollte umgeruhrt oder geschuttelt werden und die Temperatur sollte vor dem Verzehr gepruft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Einstellen der Uhr

Sie können die Uhrzeit im 12- oder 24-Stunden-Format anzeigen lassen.
Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie im 24-Stunden-Format die Uhr auf 14:35 Uhr stellen.
Dazu müssen Sie jedoch Ihre Mikrowelle vollständig ausgepackt haben.



Nach der Erstinstallation Ihres Herds oder nach einem Stromausfall erscheint im Display eine “0”; Sie müssen die Uhr neu einstellen.

Falls die Uhr (bzw. das Display) merkwürdige Symbole zeigt, ziehen Sie den Netzstecker Ihres Herds aus der Steckdose, schließen Sie ihn erneut an und stellen Sie die Uhr neu ein.

1

Stellen Sie sicher, dass der Mikrowellenofen ordnungsgemäß und wie zuvor in dieser Anleitung beschrieben aufgestellt wurde.

Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



2

Die Taste **CLOCK** einmal drücken.

Der **DREHSCHALTER** blinkt.
(Falls Sie einen 12-Stundenzyklus verwenden wollen, die Taste **CLOCK** ein zweites Mal betätigen. Falls Sie den Stundenzyklus nach der Zeiteingabe wechseln wollen, müssen Sie den Netzstecker ziehen und wieder anschließen.)

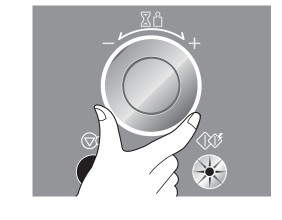


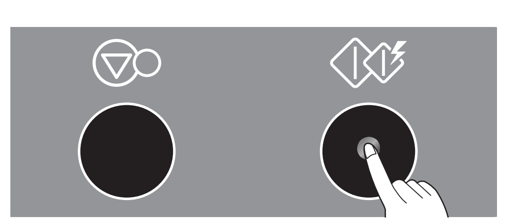
3

Drehen Sie den **DREHSCHALTER**, bis "14:" in der Anzeige erscheint.

Die Taste **START** blinkt.

Drücken Sie zur Bestätigung der Stunde auf **START**.





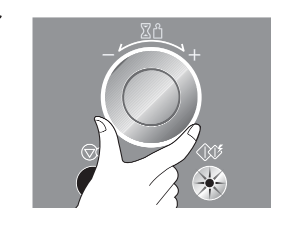
4

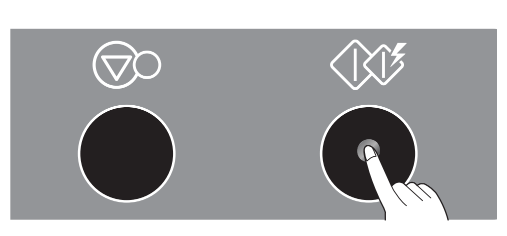
Drehen Sie den **DREHSCHALTER**, bis "14:35" in der Anzeige erscheint.

Die Taste **START** blinkt.

Drücken Sie auf **START**.

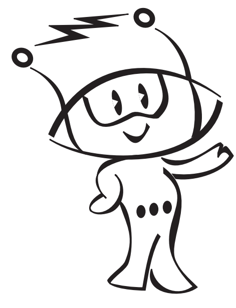
Daraufhin wird die Uhr gestartet.





Kindersicherung

Das folgende Beispiel zeigt, wie die Kindersicherung aktiviert wird.



Ihr Herd verfügt über ein Sicherheitsmerkmal, das den unbeabsichtigten Betrieb des Herds verhindert. Sobald die Kindersicherung aktiviert ist, sind sämtliche Funktionen gesperrt und die Benutzung des Herds ist nicht möglich.
Ihr Kind kann die Herdtür jedoch weiterhin öffnen.

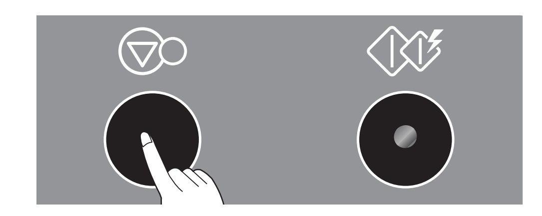
1. Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



2. Halten Sie die Taste **STOP/LÖSCHEN** gedrückt, bis die Anzeige "**L**" erscheint und ein SIGNAL ertönt.

Die **KINDERSICHERUNG** ist nun aktiviert.

Nach der Einstellung der Uhr erscheint die aktuelle Uhrzeit in der Anzeige.



3. Beim Drücken einer beliebigen Taste bei aktivierter **KINDERSICHERUNG** erscheint das Symbol "**L**" in der Anzeige.



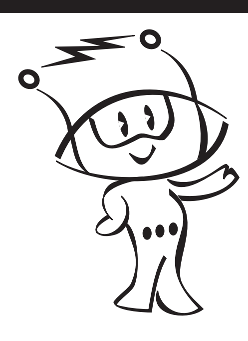
4. Zum Deaktivieren der **KINDERSICHERUNG** drücken Sie die Taste **STOP/LÖSCHEN.** und halten sie gedrückt, bis die Meldung **"L"** ausgeblendet ist.

Daraufhin ertönt ein SIGNAL.



Mikrowellen
Garen

Das folgende Beispiel zeigt die Zubereitung von Lebensmitteln 5 Minuten und 30 Sekunden lang mit 80% Leistung.



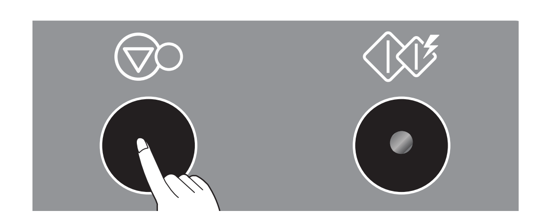
Der Mikrowellenofen besitzt fünf Leistungsstufen für die Mikrowelle.
Es wird stets automatisch die höchste Leistung eingestellt, sie kann jedoch durch mehrmaliges Drücken der Taste **POWER** geändert werden.

LEISTUNG	%	LEISTUNG
SEHR HOCH	100%	850 W
HOCH	80%	680 W
MITTEL	60%	510 W
AUFTAUEN NIEDRIG	40%	340W
SEHR NIEDRIG	20%	170W

1

Stellen Sie sicher, dass der Mikrowellenofen ordnungsgemäß und wie zuvor in dieser Anleitung beschrieben aufgestellt wurde.

Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



2

Drücken Sie zweimal auf **MICRO** und stellen Sie die Leistung 80% ein.

In der Anzeige erscheint "680".

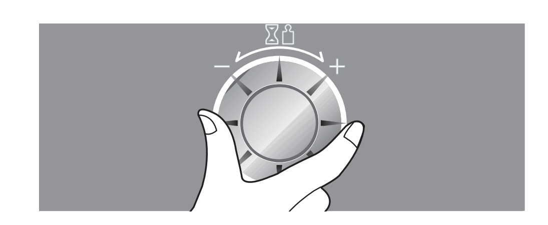
Der **DREHSCHALTER** blinkt.



3

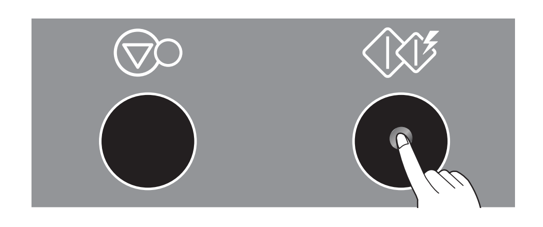
Drehen Sie den **DREHSCHALTER**, bis "5:30" in der Anzeige erscheint.

Die Taste **START** blinkt.



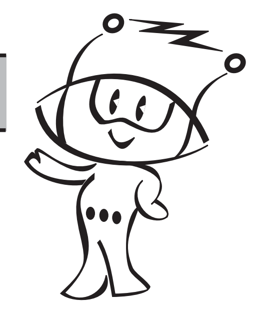
4

Drücken Sie auf **START**.



Mikrowellen Stufe

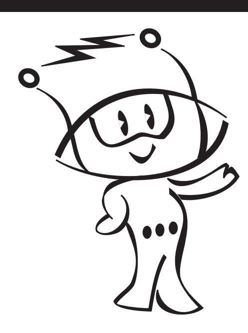
Dieser Mikrowellenofen besitzt fünf Leistungsstufen für höchste Flexibilität und Kontrolle beim Garen. In der folgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele für Lebensmittel sowie die empfohlenen Leistungsstufen zum Garen mit diesem Mikrowellenofen.



LEISTUNGSSTUFE	VERWENDUNG	IN PROZENT(%)	LEISTUNG
SEHR HOCH	* Wasser kochen * Hackfleisch bräunen * Geflügelstücke, Fisch, Gemüse garen * Zarte Fleischstücke garen	100%	850W
HOCH	* Aufwärmen * Fleisch und Geflügel braten * Champignons und Schellfisch garen * Lebensmittel mit Käse und Eiern garen	80%	680 W
MITTEL	* Kuchen und Teegebäck backen * Eier zubereiten * Pudding kochen * Reis, Suppe zubereiten	60%	510 W
AUFTAUEN/MITTEL	* Auftauen * Butter und Schokolade zerlassen * Weniger zarte Fleischstücke garen	40%	340 W
SEHR NIEDRIG FAIBLE	* Butter und Käse aufweichen * Eiscreme aufweichen * Hefeteig gehen lassen	20%	170 W

Zwei-Stufen-
Garen

Das folgende Beispiel zeigt die Zubereitung von Lebensmittel in Zwei-Stufen.
In der ersten Stufe werden die Lebensmittel 11 Minuten mit HOHER Leistung gegart; in der zweiten Stufe werden die Lebensmittel 35 Minutenlag mit 340W weitergegart..



Beim Zwei-Stufen-Garen können die Ofentür geöffnet und die Lebensmittel geprüft werden.
Schließen Sie die Ofentür und drücken Sie **START**, um die Garstufe fortzusetzen.

Nach Ende von Stufe 1 ertönt ein SIGNAL und Stufe 2 wird gestartet.

Um das Garprogramm abzubrechen, drücken Sie zweimal die Taste **STOP/LÖSCHEN.**

Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



Stellen Sie Leistung und Garzeit **für Stufe 1 ein**.
(Dieser Schritt entfällt bei HOHER Leistung.)
Drücken Sie einmal die Taste **MICRO** und stellen Sie die Leistung HOCH ein.

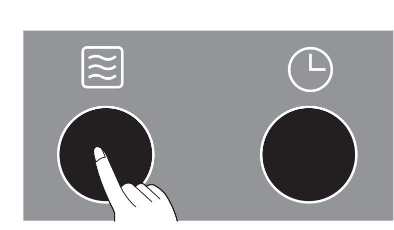
Der **DREHSCHALTER** blinkt.

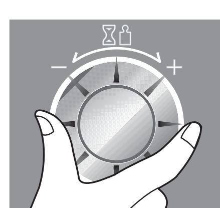


Drehen Sie den **DREHSCHALTER**, bis "11:00" in der Anzeige erscheint.



Stellen Sie Leistung und Garzeit **für Stufe 2 ein**.
Drücken Sie viermal die Taste **MICRO** und stellen Sie die Leistung 340 ein.



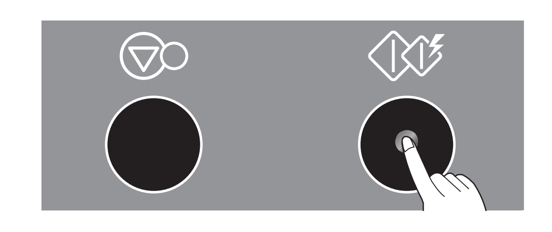


Der **DREHSCHALTER** blinkt.

Drehen Sie den **DREHSCHALTER**, bis "35:00" in der Anzeige erscheint.

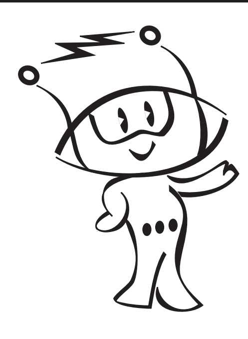
Die Taste **START** blinkt.

Drücken Sie auf **START**.



Schnellstart

Hier zeigen wir Ihnen, wie Sie direkt 2 Minuten lang mit höchstem Energiepegel kochen.



Mit Hilfe der **Schnellstart** Funktion kann die Garzeit in der Leistungsstufe SEHR HOCH durch Drücken der **Schnellstarttaste** um jeweils 30 Sekunden erhöht werden.

1. Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



2. Start drücken viermal auf **START/SCHNELLSTART**, um die Garzeit auf 2 Minuten bei HÖCHSTER Leistung einzustellen.

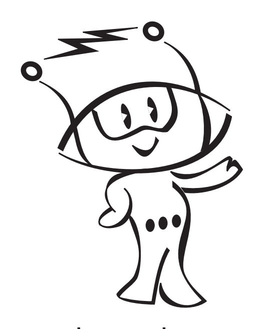
   Der Garvorgang beginnt bereits vor dem vierten Drücken der Taste.



3. Während des **SCHNELLSTART**-Garens kann die Garzeit durch mehrmaliges Drücken der Taste **START** verlängert werden.

Autom Garen

Das folgende Beispiel zeigt die Zubereitung von 0,6 kg Frisches Gemüse.

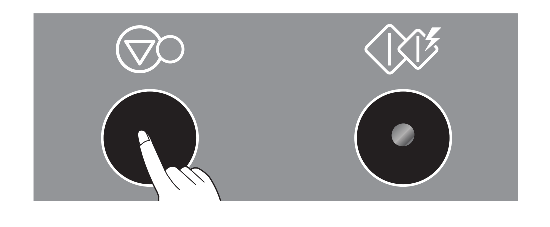


Mit der Funktion **AUTOM GAREN** können die meisten Gerichte unter Angabe von Art und Gewicht der Speise schnell zubereitet werden.

Kategorie	Drücken Sie auf **AUTO COOK**	
Ofenkartoffel	1	1 mal
Frisches Gemüse	2	2 mal
Tiefkühl-Gemüse	3	3 mal
Reis	4	4 mal
Frischer Fisch	5	5 mal

1

Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



2

Drücken Sie zweimal auf **AUTOM GAREN** und wählen Sie **Frisches Gemüse**.

Der **DREHSCHALTER** blinkt.

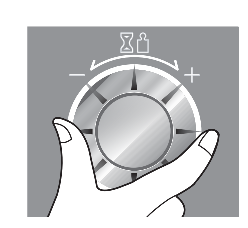


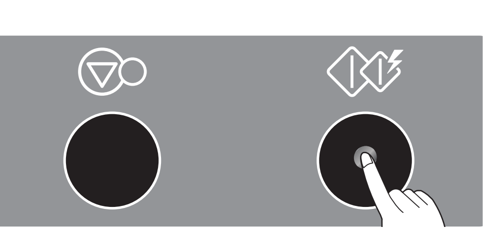
3

Drehen Sie den **DREHSCHALTER**, bis "0.6" in der Anzeige erscheint.

Die Taste **START** blinkt.

Drücken Sie auf **START**.

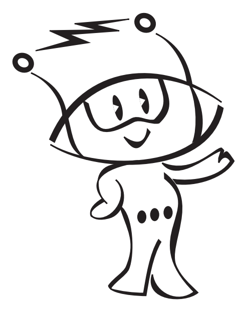




<table>
<tr><th>Kategorie</th><th>Temp. Lebensmittel</th><th>Geräte</th><th>Höchstgewicht</th><th>Zubereitung</th></tr>
<tr><td>Ofenkartoffel</td><td>Raumtemp</td><td>Auf Glasplatte</td><td>0,2~1,0 kg</td><td>170-200g mittelgroße Kartoffeln.
Kartoffeln waschen und abtrocknen. Kartoffeln mehrmals mit einer Gabel einstechen. Kartoffeln auf die Glasplatte legen.
Gewicht einstellen und Start drücken.
Die Kartoffeln nach dem Garen aus der Mikrowelle nehmen.
Nach dem Garen 5 Minuten mit Folie abgedeckt ruhen lassen.</td></tr>
<tr><td>Frisches Gemüse</td><td>Raumtemp</td><td>Mikrowellengeeignete Schüssel</td><td>0,2~0,8 kg</td><td>Gemüse in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben. Wasser hinzugeben. Mit Folie abdecken. Nach dem Garen umrühren und 2 Minuten ruhen lassen. Die angegebene Menge Wasser hinzugeben.
0,2 kg - 0,4 kg: 2 Esslöffel
0,5 kg - 0,8 kg: 4 Esslöffel</td></tr>
<tr><td>Tiefkühl-Gemüse</td><td>Tiefgekühlt</td><td>Mikrowellengeeignete Schüssel</td><td>0,2~0,8 kg</td><td>Gemüse in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben. Wasser hinzugeben. Mit Folie abdecken. Nach dem Garen umrühren und 2 Minuten ruhen lassen. Die angegebene Menge Wasser hinzugeben.
0,2 kg - 0,4 kg: 2 Esslöffel
0,5 kg - 0,8 kg: 4 Esslöffel</td></tr>
<tr><td>Reis</td><td>Raumtemp</td><td>Mikrowellengeeignete Schüssel</td><td>0,1~0,3 kg</td><td>Reis waschen. Abtropfen lassen.
Reis und Kochwasser in eine große, tiefe Schüssel geben.
<table>
<tr><td>Gewicht</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>Abdeckung</td></tr>
<tr><td>Kochwasser</td><td>200ml</td><td>400ml</td><td>600ml</td><td>Ja/Ecken belüften</td></tr>
</table>
** Reis: Nach dem Garen abgedeckt 5 Minuten bzw. bis das Wasser aufgenommen wurde ruhen lassen.</td></tr>
<tr><td>Frischer Fisch</td><td>Gekühlt</td><td>Mikrowellengeeignete Schüssel</td><td>0,2~0,6 kg</td><td>Ganzer Fisch, Steak
Öliger Fisch: Lachs, Makrele
Weißer Fisch: Dorsch, Schellfisch
In einer Lage in eine große mikrowellengeeignete Fettpfanne legen.
Teller gut mit Plastikfolie abdecken und mehrere Male einstechen.
Auf die Glas-Drehplatte stellen. Gewicht einstellen und Start drücken.
Den Teller nach dem Garen aus der Mikrowelle nehmen.
Vor dem Servieren 3 Minuten ruhen lassen.</td></tr>
</table>

Autom Aufwärmen

Das folgende Beispiel zeigt die Zubereitung von 0,6 kg Tiefgekühltes Fertiggericht.



Mit der Funktion **AUTOM AUFWÄRMEN** können die meisten Gerichte unter Angabe von Art und Gewicht der Speise schnell aufgewärmt werden.

Kategorie	Drücken Sie auf **Auto Reheat**
Gekühlte Mahlzeit	1 – 1 mal
Tiefgekühltes Fertiggericht	2 – 2 mal
Gekühlte Pizza	3 – 3 mal

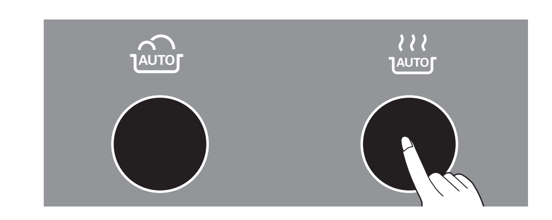
1. Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



2. Drücken Sie zweimal auf **AUTOM AUFWÄRMEN** und wählen Sie **Tiefgekühltes Fertiggericht**.

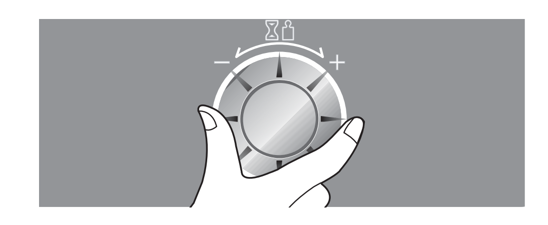
In der Anzeige erscheint "rh-2".

Der **DREHSCHALTER** blinkt.



3. Drehen Sie den **DREHSCHALTER**, bis "0.6" in der Anzeige erscheint.

Die Taste **START** blinkt.



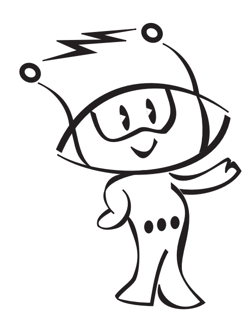
4. Drücken Sie auf **START**.



Kategorie	Temp. Lebensmittel	Geräte	Höchstgewicht	Zubereitung
Gekühlte Mahlzeit	Gekühlt	Verpackung	0,3 kg - 0,6 kg	Abdeckung mit einem Spieß mehrmals einstechen. Auf die Glas-Drehplatte stellen. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen. - Zum Umrühren, z. B.: Spaghetti Bolognese, Fleisch-Eintopf - Nicht zum Umrühren, z. B.: Lasagne, Hackfleischpastete. **Hinweis:** In einem Beutel verpackte Lebensmittel, z. B. Fleisch, Reis oder Nudeln, einstechen. Lebensmittel falls möglich beim Signalton umrühren. Feste Lebensmittel müssen beim Signalton nicht umgerührt werden.
Tiefgekühltes Fertiggericht	Tiefgekühlt	Verpackung	0,3 kg - 0,6 kg	Wie oben.
Gekühlte Pizza	Gekühlt	Verpackung	0,2 kg - 0,4 kg	Diese Funktion dient zum Aufwärmen von kalter Pizza. Tiefkühl-Pizza darauf legen. Nach dem Garen sofort herausnehmen. 2 bis 3 Minuten ruhen lassen.

Autom Auftauen

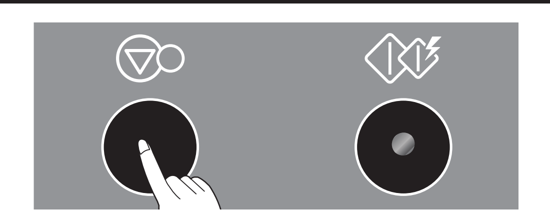
Temperatur und Feuchtigkeit von Lebensmitteln können stark variieren. Sie sollten daher vor der Zubereitung untersucht werden. Achten Sie besonders auf große Fleischknochen und Hähnchen. Bestimmte Lebensmittel sollten vor dem Garen nicht vollständig aufgetaut werden. Das Programm BROT eignet sich zum Auftauen kleiner Brotstücke, wie Brötchen oder kleine Laibe. Diese sollten dann ruhen, so dass das Innere der Fischfilets auftauen kann. Das folgende Beispiel zeigt das Auftauen von 1,4 kg tiefgekühltem Geflügel.



Der Mikrowellenofen besitzt vier Kombi-Auftaustufen:
- Fleisch, Geflügel, Fisch und **Brot;** jede Auftaustufe arbeitet mit unterschiedlicher Leistung. Drücken Sie mehrmals die Taste **AUTOM AUFTAUEN ,** um eine andere Einstellung zu wählen.

Kategorie	Drücken Sie auf **DEFROST**	
Fleisch	1	1 mal
Geflügel	2	2 mal
Fisch	3	3 mal
Brot	4	4 mal

1. Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.
Lebensmittel vor den Auftauen wiegen. Entfernen Sie sämtliche Metallbänder oder Wickel; geben Sie dann die Stücke in einer mikrowellengeeigneten Schale in die obere Schiene des Ofens und schließen Sie die Ofentür.



2. Drücken Sie zweimal auf **AUTOM AUFTAUEN** und wählen Sie das Auftauprogramm **Geflügel**.



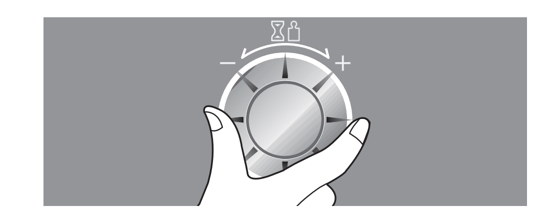
Der **DREHSCHALTER** blinkt.



3. Geben Sie das Gewicht der aufzutauenden Tiefkühlkost ein.

Drehen Sie den **DREHSCHALTER**, bis "1.4" in der Anzeige erscheint.

Die Taste **START** blinkt.



4. Drücken Sie auf **START**.



5. Während des Auftauens ist ein “SIGNALTON” zu hören. Öffnen Sie dann die Ofentür und wenden und trennen Sie die Stücke zum gleichmäßigen Auftauen. Bereits stark aufgetaute Stücke herausnehmen oder abdecken, um den Auftauprozess zu verlangsamen. Schließen Sie nun die Ofentür wieder und drücken Sie zum Fortsetzen des Auftauvorgangs auf **Start.**
Bei geöffneter Tür wird der Auftauprozess nicht fortgesetzt (auch nicht beim ertönen des Signaltons).

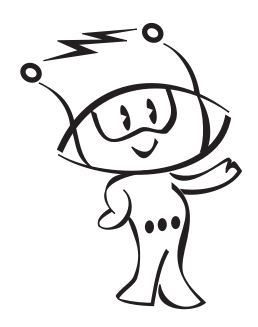
Auftauanleitung

* Aufzutauende Lebensmittel sollten in einen mikrowellengeeigneten Behälter gegeben werden, der ohne Abdeckung auf die Glasplatte gestellt wird.
* Kleinere Fleischstücke oder sehr flache Geflügelstücke mit Alufolie abdecken. Dadurch wird verhindert, dass dünnere Stücke während des Auftauens erhitzt werden. Achten Sie darauf, dass die Alufolie die Ofenwände nicht berührt.
* Hackfleisch, Koteletts, Würstchen oder Speck sollten nach kurzer Zeit herausgenommen werden.
  Lebensmittel beim SIGNALTON aus dem Mikrowellenofen herausnehmen, wenden und wieder in die Mikrowelle stellen. Zum Fortfahren Start drücken.
  Bei Programmende die Lebensmittel aus der Mikrowelle nehmen, mit Folie abdecken und bis zum vollständigen Auftauen stehen lassen.
  Fleischknochen und ganze Hähnchen sollten mind. 1 Stunde vor dem Garen STEHEN.

Kategorie	*Höchstgewicht*	*Geräte*	*Lebensmittel*
Fleisch	0,1~4,0 kg	Mikrowellengeschirr (flacher Teller)	**Fleisch** Hackfleisch, Steakfilets, portionierter Eintopf, Rumpsteak, Schmorfleisch, Braten, Fleischburger, Lammkoteletts, Rollbraten, Wurst, Koteletts (2cm) Beim Signalton wenden. Nach dem Auftauen mit Alufolie zugedeckt ca. 5-15 Minuten ruhen lassen.
Geflügel			**Geflüge** Ganzes Hähnchen, Schenkel, Brust, Entenbrust (unter 2,0kg). Beim Signalton wenden. Nach dem Auftauen 20-30 Minuten ruhen lassen.
Fisch			**Fisch** Filetstücke, Steak, ganzer Fisch, Meeresfrüchte Beim Signalton wenden. Nach dem Auftauen 10-20 Minuten ruhen lassen.
Brot	0,1~0,5 kg	Papiertuch oder flacher Teller	Brot in Scheiben, Brötchen, Baguette, usw. Scheiben trennen und zwischen Papiertücher oder flache Teller legen. Beim Signalton wenden. Nach dem Auftauen 2 Minute ruhen lassen.

Schnelles Auftauen

Mit dieser Funktion können sehr schnell bis zu 0,5 kg Hackfleisch aufgetaut werden. Dieses sollte dann ruhen, so dass das Innere der Hackfleisches auftauen kann. Das folgende Beispiel zeigt das Auftauen von 0,5 kg tiefgekühltem Fleisch.



Ihr Herd verfügt über eine Schnellauftaufunktion (FLEISCH).

1. Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.

   Fleisch vor den Auftauen wiegen.
   Entfernen Sie sämtliche Metallbänder oder Wickel, geben Sie das Fleisch in den Ofen und schließen Sie die Ofentür.



2. Drücken Sie die **Schnells Auftauen**.

   Der Mikrowellenofen startet automatisch.



3. Während des Auftauens ist ein "SIGNALTON" zu hören. Öffnen Sie dann die Ofentür und wenden und trennen Sie die Stücke zum gleichmäßigen Auftauen. Bereits stark aufgetaute Stücke herausnehmen oder abdecken, um den Auftauprozess zu verlangsamen. Schließen Sie nun die Ofentür wieder und drücken Sie zum Fortsetzen des Auftauvorgangs auf **START**.
   Bei geöffneter Tür wird der Auftauprozess nicht fortgesetzt (auch nicht beim ertönen des Signaltons).

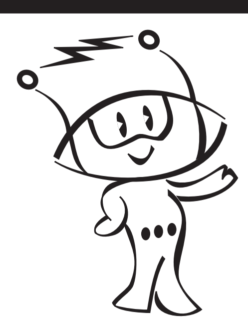
Anleitung zum schnellen Auftauen

* Mit dieser Funktion kann Hackfleisch sehr schnell aufgetaut werden.
* Verpackung vollständig vom Fleisch entfernen. Hackfleisch auf einem mikrowellengeeigneten Teller legen. Hackfleisch beim Signalton aus dem Mikrowellenofen herausnehmen, das Fleisch wenden und wieder in die Mikrowelle stellen. Zum Fortfahren Start drücken. Bei Programmende das Hackfleisch aus der Mikrowelle nehmen, mit Folie abdecken und bis zum vollständigen Auftauen 5-15 Minuten stehen lassen.

Kategorie	*Höchstgewicht*	*Geräte*	*Zubereitung*
Hackfleisch	0,5 kg	Mikrowellen-geeigneter Teller	**Hackfleisch** Beim Signalton wenden. Nach dem Auftauen mit Alufolie zugedeckt ca. 5-15 Minuten ruhen lassen.

Mehr oder weniger
Garzeit

Das folgende Beispiel zeigt, wie die Garzeiten des Autom Garen-Programms länger oder kürzer eingestellt werden.



Falls Sie den Eindruck haben, dass die Lebensmittel im Programm **AUTOM GAREN** zu viel oder zu wenig gegart wurden, kann die Garzeit mit Hilfe des DREHSCHALTERS verlängert bzw. verkürzt werden.

Beim automatischen bzw. manuellen Garen können die Garzeiten jederzeit über den DREHSCHALTER angepasst werden.
Der Garvorgang muss dazu nicht unterbrochen werden.

1. Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



2. Stellen Sie das gewünschte **AUTOM GAREN**- Programm ein.

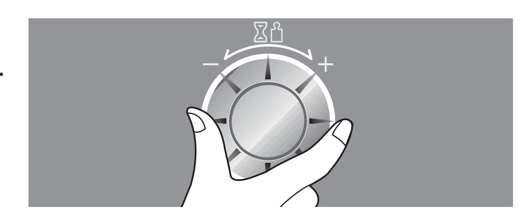
   Geben Sie das Gewicht der Speise ein.

   Drücken Sie auf **START.**



3. Drehen Sie den **DREHSCHALTER** im Uhrzeigersinn.
   Die Garzeit verlängert sich bei jedem Drehen des Schalters um 10 Sekunden.

   Drehen Sie den **DREHSCHALTER** entgegen dem Uhrzeigersinn.
   Die Garzeit verkürzt sich bei jedem Drehen des Schalters um 10 Sekunden.



Aufwärmen Anleitung

Um in der Mikrowelle erfolgreich etwas aufzuwärmen, ist es wichtig folgende Richtlinien zu beachten. Wiegen Sie die Lebensmittelmenge aus, um die notwendige Zeit für das Erhitzen zu ermitteln. Um beste Ergebnisse zu erzielen, plazieren Sie die Speisen kreisförmig. Raumtemperierte Lebensmittel werden schneller erhitzt als gekühlte Lebensmittel. Lebensmittel in Dosen sollten aus der Dose herausgenommen und in einen mikrowellengeeigneten Behälter gefüllt werden. Die Speisen werden stärker erhitzt, wenn sie mit einem mikrowellengeeigneten Deckel oder einer durchstochenene Plastikfolie abgedeckt werden Entfernen Sie Verpackungen sorgfältig, um Dampfverbrennungen zu vermeiden.
Nutzen Sie folgende Übersicht als eine Anleitung um ihre gekochten Speisen aufzuwärmen.

Speisen	Garzeit (minuten/bei Einstellung high)	Spezielle Hinweise
Fleisch in Scheiben 3 Scheiben (0,5cm dick)	1-2 Minuten	Fleisch auf mikrowellenfesten Teller legen. Mit Plastikfolie abdecken und einstechen. * Bratensoßen halten das Fleisch saftig.
Geflügelstücke 1 Brust 1 Schenkel/Flügel	 2-3 Minuten 3~31/2 Minuten	 Geflügelstücke auf mikrowellenfesten Teller legen. Mit Plastikfolie abdecken und einstechen.
Fischfilet (170-230g)	1-2 Minuten	Fisch auf mikrowellenfesten Teller legen. Mit Plastikfolie abdecken und einstechen.
Lasagne 1 Portion (300g)	4-6 Minuten	Lasagne auf mikrowellenfesten Teller geben. Mit Plastikfolie abdecken und einstechen.
Kasserolle 1 Tasse 4 Tassen	 1^1/2-3 Minuten 4^1/2-7 Minuten	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.
Kasserolle m. Sahne oder Käse 1 Tasse 4 Tassen	 1-2^1/2 Minuten 3^1/2-6 Minuten	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.
Sloppy Joe oder Gegrilltes Fleisch 1 Sandwich (1/2 Tasse Fleisch-füllung) ohne Brötchen	1-2^1/2 Minuten	Füllung und Weißbrötchen separat erwärmen. Speise auf mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Einmal umrühren. Brötchen wie nachstehend angegeben erwärmen.
Kartoffelbrei 1 Tasse 4 Tassen	 2^1/2-3 Minuten 6-9 Minuten	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.
Auflauf 1 Tasse	 1^1/2-3 Minuten	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.
Ravioli oder Pasta (m. Sauce) 1 Tasse 4 Tassen	2^1/2-4 Minuten 7^1/2-11 Minuten	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.
Reis 1 Tasse 4 Tassen	 1-1^1/2 Minuten 3^1/2-5 Minuten	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.
Sandwich oder Brötchen	 15-30 Minuten	In Papier einwickeln und auf Glasdrehteller legen.
Gemüse 1 Tasse 4 Tassen	 1^1/2-2^1/2 Minuten 3^1/2-5^1/2 Minuten	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.
Suppe 1 Portion	 1^1/2-2 Minuten	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.

Frisches
Gemüse

Gemüse	Menge	Kochzeit (höchste Stufe)	Hinweise	Standzeit
Artischoken (ca. 230g)	2 mittlere 4 mittlere	4 1/2-7 10-12	Beschneiden. 2Teel. Wasser Und 2Teel. Saft zufügen. Abdecken.	2~3 Minuten
Spargel	450g	2 1/2-6	1 Tasse Wasser zufügen. Abdecken.	2~3 Minuten
Grüne Bohnen	450g	7-11	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren.	2~3 Minuten
Beans Bohnen	450g	11-16	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umwenden.	2~3 Minuten
Brokkoli	450g	5-8	Brokkoli in Auflaufform geben. 1/2 Tasse Wasser zufügen.	2~3 Minuten
Kohl Zerkleinert	450g	5 1/2-7 1/2	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermög. Abdecken. Zur Halbzeit umrühren.	2~3 Minuten
Möhren	200g	2-3	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren. Abdecken.	2~3 Minuten
Blumenkohl Ganz	450g	5-7	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren. Abdecken.	2~3 Minuten
Sellerie In Scheiben	2 Tassen 4 Tassen	11-16	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren. Abdecken.	2~3 Minuten

Gemüse	Menge	Kochzeit (höchste Stufe)	Hinweise	Standzeit
Maiskolben	2 Kolben	4-8	Schälen. 2Teel. Wasser in 1.5 Liter fassende Auflaufform zufügen. Abdecken.	2~3 Minuten
Pilze	230g	1 1/2-2 1/2	Pilze in 1.5 Liter fassendes Kochgeschirr geben. Abdecken. Zur Halbzeit umrühren.	2~3 Minuten
Pastinaken	450g	4-7	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1.5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren. Abdecken.	2~3 Minuten
Erbsen	4 Tassen	4-9	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1.5 Liter Fassungsvermögen. Abdecken. Zur Halbzeit umrühren.	2~3 Minuten
Süsse Kartoffeln ganz (Je 170-230g)	2 mittlere 4 mittlere	4-9 6-12	Kartoffeln von Zeit zu Zeit mit Gabel antstechen Zweifach in Papier hüllen. Zur Halbzeit wenden	2~3 Minuten
Kartoffeln ganz (je 170-230 g)	2 Stück 4 Stück	5 1/2-7 1/2 9 1/2-14	Kartoffeln von Zeit zu Zeit mit Gabel antstechen Zweifach in Papier hüllen. Zur Halbzeit wenden.	2~3 Minuten
Spinat	450g	4 1/2-7 1/2	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 2 Liter Fassungsvermögen.	2~3 Minuten
Courgette In Sheiben	450g	4 1/2-7 1/2	Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1.5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren. Abdecken.	2~3 Minuten
Courgette ganz	450g	6~9	Anstechen. Zweifach in Papier hüllen. Zur Halbzeit umschichten.	2~3 Minuten

Sicherheitshinweise

ACHTUNG

Achten Sie auf korrekte Garzeiten. Überlanges Garen kann zu BRAND und SCHÄDEN am HERD führen.

1 Keinesfalls die Herdtür, das Bedienfeld, die Schalter der Sicherheitsverriegelung oder andere Teile des Herds verändern oder eigenmächtig reparieren. Das Entfernen von Abdeckungen, die vor den Mikrowellen schützen, ist gefährlich und darf nicht vom Laien vorgenommen werden. Reparaturen sollten ausschließlich von qualifizierten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden.

2 Den Herd keinesfalls leer betreiben. Es empfiehlt sich bei Nichtgebrauch ein Glas Wasser in den Herd zu stellen. Das Wasser absorbiert dann die Energie der Mikrowellen, falls der Herd versehentlich eingeschaltet wird.

3 Keinesfalls Kleidung im Mikrowellenherd trocken. Das Gewebe könnte verkohlen oder sich entzünden.

4 Kochen Sie niemals in Papier eingewickelte Speisen - außer wenn es im Kochbuch für Mikrowellenherde ausdrücklich verlangt wird.

5 Keinesfalls Zeitungspapier anstelle von Küchenpapier zum Kochen verwenden.

6 Kein Holzgeschirr verwenden, da es sich erhitzen und verkohlen könnte. Keinesfalls Keramikgeschirr mit Metallstreifen oder -einlegearbeiten (z. B. aus Gold oder Silber) im Herd benutzen. Metallbänder, -etiketten usw. stets entfernen. Metallteile führen im Herd zu Entladungen und Funken, die schwere Schäden verursachen können.

7 Niemals den Herd mit Küchenpapier oder Gegenständen zwischen Tür und Rahmen betreiben. Dadurch könnte Mikrowellen austreten und Schäden oder Verletzungen verursachen.

8 Keinesfalls Recycling-Papier verwenden, da es Verunreinigungen enthalten kann, die möglicherweise zu Funken und/oder Feuer im Herd führen.

9 Den Glasdrehteller nicht direkt nach dem Kochen in Wasser stellen. Er könnte dadurch bersten oder splittern.

10 Kleinere Portionen benötigen geringere Gar- und Heizzeiten. Falls sie mit normalen Programmzeiten zubereitet werden können sie sich überhitzen, verschmoren und Feuer fangen.

11 Das Gerät mindestens 8 cm von der Kante der Unterlage aufstellen, um Kippen zu verhindern.

12 Die Schale von Kartoffeln, Äpfeln und anderem Gemüse/Obst mit Schale vor dem Kochen durchstechen.

13 Keinesfalls Eier in ihrer Schale kochen. Es bildet sich Druck im Ei, bis es platzt.

14 Keinesfalls den Mikrowellenherd zum Frittieren in Fett verwenden.

15 Plastikverpackungen vor dem Kochen oder Auftauen von den Speisen abnehmen. Es ist jedoch zu beachten, dass gewisse Gerichte zum Garen oder Kochen mit Plastikfolie abgedeckt werden sollten.

16 Bei Schäden an Herdtür oder Türdichtungen darf der Herd erst nach einer Reparatur durch einen qualifizierten Kundendiensttechniker wieder in Betrieb genommen werden.

17 Falls Rauch entsteht, den Herd sofort ausschalten oder den Netzstecker ziehen. Die Herdtür geschlossen lassen, um etwaige Flammen zu ersticken.

18 Falls Gerichte in Einwegbehältern aus Plastik, Papier oder anderen brennbaren Materialien zubereitet werden, den Herd häufig kontrollieren, da sich solche Behälter und Verpackungen entzünden können.

19 Kinder den Herd nur unter Aufsicht und nach Einweisung in die Bedienung verwenden lassen, damit es das Gerät auf sichere Weise benutzen kann und die Gefahren von falscher Bedienung versteht.

20 Flüssigkeiten und Gerichte dürfen nicht in verschlossenen oder versiegelten Behältern erhitzt werden, da es zum Bersten der Behälter kommt.

21 Während des Betriebes erwärmt sich der Mikrowellenofen. Die Heizelemente (Heizschlange, Quarzröhren) im Gerät dürfen nicht berührt werden.

Sicherheitshinweise

ACHTUNG

Achten Sie auf korrekte Garzeiten. Überlanges Garen kann zu BRAND und SCHÄDEN am HERD führen.

22. Verwenden Sie nur mikrowellenbeständige Arbeitsgeräte und Geschirr.
23. Beobachten Sie das Mikrowellengerät beim Erhitzen von Lebensmitteln in Kunststoff-oder Papierbehältern, da sie Feuer fangen könnten.
24. Bei Rauchentwicklung sollte das Gerät ausgeschaltet oder vom Netz getrennt und die Tür geschlossen gehalten werden, um mögliche Flammen zu ersticken.
25. Beim Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann die Flüssigkeit.
26. Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern sollte umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
27. Eier mit Schale sowie ganze, hartgekochte Eier sollten nicht im Mikrowellengerät erhitzt werden, da sie, selbst nach dem Erhitzen in der Mikrowelle, platzen könnten.
28. Einzelheiten zur Reinigung der Türdichtungen, Öffnungen und benachbarten Teilen.
29. Das Mikrowellengerät sollte regelmäßig gereinigt und Lebensmittelreste entfernt werden.
30. Wenn das Mikrowellengerät nicht sauber gehalten wird, könnten sich die Oberflächen ändern, so dass sich die Lebensdauer und die Sicherheit des Gerätes verringern kann.
31. Es darf nur das für diese Mikrowelle empfohlene Thermometer verwendet werden (für Geräte, bei denen ein Thermometer eingesetzt werden kann).
32. Bei vorhandenen Heizelementen kann das Gerät während des Betriebs heiß werden. Die Heizelemente im Innern des Mikrowellengerätes sollten nicht berührt werden.
33. DER Mikrowellenherd benotigt eine steckdose, die digens mit 16 A abgesichert ist.
34. Der Geräteanschluss kann über den vorhandenen Netzstecker oder durch die Montage eines Schalters gemäß den Richtlinien für elektrische Anschlüsse erfolgen.
35. Verwenden Sie zur Reinigung des Türglases auf keinen Fall Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, wodurch die Scheiben verkratzt werden und zerbrechen können.
36. Das Gerät sollte ohne Aufsicht oder vorherige Einweisung in die Bedienung des Gerätes durch eine erziehungsberechtigte Person nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit wenig Erfahrung und Kenntnis im Umgang mit diesem Gerät bedient werden.

⚠**ACHTUNG**: Sollten die Türdichtungen beschädigt sein, darf das Mikrowellengerät nicht betrieben werden, bis er von einer qualifizierten Person repariert wurde.

⚠**ACHTUNG**: Nicht qualifizierte Personen setzen sich Gefahren aus, wenn Wartungen oder Reparaturen durchgeführt werden, bei denen eine Abdeckung abgenommen werden muss, die vor Mikrowellenstrahlen schützt.

⚠**ACHTUNG**: Flüssigkeiten und Lebensmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden, da sie platzen könnten.

⚠**ACHTUNG**: Kinder dürfen das Mikrowellengerät nur dann unbeaufsichtigt verwenden, wenn sie ausreichend über den Betrieb unterrichtet wurden, so dass das Kind das Mikrowellengerät sicher bedienen kann und die möglichen Gefahren kennt.

⚠**ACHTUNG**: An sieser Steckdose durfen keine weiteren Gerate angeschlossen werden!.

⚠**ACHTUNG:** Bei eingeschaltetem Gerät können auch äußere Bauteile heiß werden. Kleinkinder sollten sich nicht in der Nähe des Gerätes befinden.

⚠**ACHTUNG:** Wenn sich das Gerät im Kombinationsbetrieb befindet,können sehr hohe Temperaturen entstehen. Kinder sollten den Ofen daher nur unter Aufsicht bedienen.

Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr

Bei Verwendung der Mikrowellenfunktion niemals Kochgeschirr aus Metall oder mit Metallrand benutzen.

Mikrowellen können Metalle nicht durchdringen. Sie werden von Metallteilen im Herd zurückgeworfen und verursachen Lichtbögen, ein beunruhigendes Phänomen, das Blitzen ähnelt. Die meisten hitzebeständigen, nicht metallischen Kochbehälter sind für den Einsatz in Ihrer Mikrowelle besser geeignet. Einige können jedoch Materialien enthalten, die sie als Mikrowellengeschirr unbrauchbar machen. Sollten Sie Zweifel über die Einsatzfähigkeit eines bestimmten Behälters haben, gibt es eine einfache Methode, um herauszufinden, ob dieser Behälter für den Einsatz in der Mikrowelle geeignet ist.

Stellen Sie den in Frage kommenden Behälter neben eine mit Wasser gefüllte Glasschüssel und wählen Sie die Mikrowellenfunktion - Leistungsstufe HOCH, 1 Minute. Falls sich das Wasser erhitzt, der Behälter jedoch kalt anfühlt, ist der Behälter mikrowellengeeignet. Erwärmt sich jedoch nicht das Wasser, sondern der Behälter, werden die Mikrowellen vom Behälter absorbiert. Der Behälter ist dann nicht für den Einsatz in der Mikrowelle geeignet. Sie haben bestimmt viele Dinge in Ihrer Küche, die Sie als Kochgeschirr bei Verwendung der Mikrowellenfunktion benutzen können. Lesen Sie einfach die folgende Checkliste durch.

Tafelservice

Viele Arten von Tafelgeschirr sind mikrowellengeeignet. Falls Sie Zweifel haben, lesen Sie die Beschreibung des Herstellers oder machen Sie den Mikrowellentest.

Glaswaren

Hitzebeständige Glaswaren sind mikrowellengeeignet. Hierzu gehört gehärtetes, hitzebeständiges Kochgeschirr aus Glas sämtlicher Marken und Hersteller. Verwenden Sie jedoch keine empfindlichen Glaswaren, wie z.B. Becher- oder Weingläser, da diese zerspringen könnten, wenn sich die Lebensmittel darin erhitzen.

Vorratsbehälter aus Kunststoff

Diese können verwendet werden, wenn Lebensmittel schnell aufgewärmt werden sollen. Sie sollten jedoch nicht für Lebensmittel verwendet werden, die längere Zeit im Herd bleiben müssen, da heiße Lebensmittel letztlich dazu führen, dass Kunststoffbehälter wellig werden oder schmelzen.

Papier

Papierteller und -behälter sind praktisch und für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet, vorausgesetzt die Garzeiten sind kurz und die zu garenden Lebensmittel enthalten wenig Fett und Feuchtigkeit. Papiertücher sind ebenfalls sehr nützlich zum Einwickeln von Lebensmitteln sowie zum Auslegen von Backformen, in denen fettige Lebensmittel wie Speck gegart werden. Vermeiden Sie jedoch generell farbige Papierprodukte, da die Farbe verlaufen kann. Einige Produkte aus Altpapier können Verunreinigungen enthalten, die bei der Verwendung der Mikrowellenfunktion zu Lichtbögen oder Bränden führen könnten.

Bratschläuche aus Kunststoff

Bratschläuche sind mikrowellengeeignet, vorausgesetzt sie sind speziell für diesen Zweck bestimmt. Denken Sie jedoch daran, einen Schlitz in den Bratschlauch zu machen, damit der Dampf entweichen kann. Verwenden Sie zum Garen in der Mikrowelle niemals normale Plastikbeutel, da diese schmelzen und reißen.

Mikrowellengeschirr aus Kunststoff

Mikrowellengeschirr ist in den unterschiedlichsten Formen und Größen erhältlich. Größtenteils können Sie wahrscheinlich die Dinge benutzen, die Sie bereits zur Hand haben, und brauchen kein Geld in neue Küchenutensilien investieren.

Tonwaren, Steingut und Keramik

Behälter aus diesen Materialien eignen sich normalerweise gut für den Einsatz in der Mikrowelle, sollten jedoch sicherheitshalber auf ihre Einsatzfähigkeit getestet werden.

ACHTUNG

Einige Gegenstände mit einem hohen Blei- oder Eisengehalt sind nicht als Kochgeschirr geeignet. Geschirr sollte vor dem ersten Gebrauch getestet werden, um sicherzustellen, dass es für den Einsatz in der Mikrowelle geeignet ist.

Lebensmitteleigenschaften &
Garen in der Mikrowelle

Kontrolle ist besser
Die Rezepte in diesem Buch wurden mit großer Sorgfalt zusammengestellt. Ihr Erfolg bei der Zubereitung der Rezepte hängt jedoch davon ab, wie viel Aufmerksamkeit Sie den Speisen bei der Zubereitung schenken. Behalten Sie die Lebensmittel und Speisen immer im Auge. Ihre Mikrowelle ist mit einer Garraum- Beleuchtung ausgestattet, die automatisch eingeschaltet wird, sobald der Herd in Betrieb ist. So können Sie in den Herdinnenraum sehen und den Garzustand Ihrer Lebensmittel prüfen. Die in den Rezepten enthaltenen Anweisungen in Bezug auf Umdrehen, Umrühren usw. der Lebensmittel sollten als empfohlene Mindestmaßnahmen betrachtet werden. Falls Sie der Ansicht sind, dass dieLebensmittel nicht gleichmäßig garen, nehmen Sie einfach die nach Ihrer Auffassung erforderlichen Korrekturen vor, um das Problem zu beheben.

Faktoren, die Einfluss auf die Mikrowellen-Garzeiten haben
Viele unterschiedliche Faktoren haben Einfluss auf die Garzeiten. Die Temperatur der in einem Rezept verwendeten Zutaten spielt bei den Garzeiten eine wichtige Rolle. Ein Kuchen, der aus eiskalter Butter, Milch und Eiern zubereitet wird, muss beispielsweise erheblich länger backen als ein Kuchen aus Zutaten mit Raumtemperatur. Bei allen in diesem Buch enthaltenen Rezepten wird für die Garzeiten eine Zeitspanne angegeben. Im Allgemeinen werden Sie feststellen, dass die Speisen am unteren Ende dieser Zeitspanne nicht durchgegart sind, und manchmal möchten Sie vielleicht Ihre Speisen über die als Maximum angegebene Zeit hinaus garen, je nach Ihren persönlichen Vorlieben. Die in diesem Buch praktizierte Philosophie sagt, dass es besser ist, bei der Angabe der Garzeiten in den Rezepten vorsichtig zu sein. Denn verkochte Speisen sind für immer ruiniert. In einigen Rezepten, insbesondere für Brot, Kuchen und Vanillepuddings, empfehlen wir, die Lebensmittel aus dem Herd zu nehmen, wenn sie noch nicht ganz durchgegart sind. Hier handelt es sich nicht um eine fehlerhafte Angabe. Lässt man diese Lebensmittel stehen (in der Regel zugedeckt), garen sie außerhalb des Herds weiter, da die in den äußeren Schichten der Lebensmittel eingeschlossene Wärme allmählich nach innen dringt. Lässt man die Lebensmittel dagegen im Herd, bis sie vollständig gegart sind, werden die äußeren Bereiche verkochen oder sogar verbrennen. Mit der Zeit werden Sie immer routinierter bei der Einschätzung der Gar- und Stehzeiten für verschiedene Lebensmittel.

Dichte der Lebensmittel
Leichte, poröse Lebensmittel wie Kuchen und Brot garen schneller als schwere, dichte Lebensmittel wie Braten und Aufläufe. Beim Garen poröser Lebensmittel in der Mikrowelle müssen Sie aufpassen, dass der äußere Rand nicht trocken und bröckelig wird.

Höhe der Lebensmittel
Hohe Lebensmittel, insbesondere Braten, garen oben schneller als unten. Daher ist es ratsam, hohe Lebensmittel während des Garens zu drehen, manchmal sogar mehrmals.

Feuchtigkeitsgehalt von Lebensmitteln
Da die durch Mikrowellen erzeugte Wärme Flüssigkeiten leicht verdampfen lässt, sollten relativ trockene Lebensmittel, wie Braten und einige Gemüsearten, entweder vor dem Garen mit Wasser benetzt oder abgedeckt werden, damit die Feuchtigkeit erhalten bleibt und die Lebensmittel nicht austrocknen.

Knochen- und Fettanteil von Lebensmitteln
Knochen leiten Wärme, und Fett gart schneller als Fleisch. Beim Garen von Fleischstücken mit hohem Knochen- oder Fettanteil ist daher darauf zu achten, dass diese gleichmäßig garen, weder zu stark noch zu lange.

Lebensmittelmenge
Die Anzahl der in Ihrem Herd erzeugten Mikrowellen bleibt konstant, ungeachtet der Menge der zu garenden Lebensmittel. Daher gilt folgende Regel: Je größer die Menge der Lebensmittel, die Sie in den Herd geben, desto länger ist die Garzeit. Denken Sie daran, die Garzeiten um mindestens ein Drittel zu verkürzen, wenn Sie die Menge bei einem Rezept halbieren.

Form von Lebensmitteln
Mikrowellen dringen nur etwa 2cm tief in die Lebensmittel ein. Das Innere dicker Lebensmittel wird gegart, wenn die außen erzeugte Wärme nach innen wandert. Nur der äußere Teil der Lebensmittel wird durch die Mikrowellenenergie gegart, der Rest durch physikalische Wärmeleitung. Die ungünstigste Form für das Garen in der Mikrowelle ist demnach ein dicker Quader. Die Ecken werden verbrennen, lange bevor das Innere leicht gewärmt ist. Runde, dünne sowie ringförmige Lebensmittel garen sehr gut in der Mikrowelle.

Abdecken
Das Abdecken der Lebensmittel führt zum Einschluss der Wärme und des Dampfes, wodurch Lebensmittel schneller gegart werden. Benutzen Sie einen Deckel oder Mikrowellenfolie, die Sie an einer Ecke etwas offen lassen, um ein Reißen der Folie zu verhindern.

Bräunen
Fleisch und Geflügel, das fünfzehn Minuten oder länger gegart wird, bräunt leicht im eigenen Fett. Lebensmittel, die kürzer gegart werden, können mit einer Bratensauce wie Worcester-Sauce, Sojasauce oder Barbecue-Sauce bepinselt werden, um eine appetitliche Farbe zu erhalten. Da nur relativ geringe Mengen dieser Bratensaucen verwendet werden, wird der Originalgeschmack des Rezeptes nicht verändert.

Abdecken mit Pergamentpapier
Das Abdecken mit Pergamentpapier hilft sehr gut gegen Spritzer und trägt mit dazu bei, dass die Wärme in den Lebensmittel bleibt. Da diese Form der Abdeckung jedoch nicht so dicht ist wie eine Abdeckung mit Deckel oder Frischhaltefolie, können die Lebensmittel leicht austrocknen.

Anordnung und Aufstellen
Einzelne Lebensmittel wie Ofenkartoffeln, kleine Kuchen und Hors d'œuvres erwärmen sich gleichmäßiger, wenn sie im Herd in einem gleichmäßigen Abstand, vorzugsweise kreisförmig, angeordnet werden. Stapeln Sie Lebensmittel niemals übereinander.

Umrühren
Umrühren ist das A und O beim Garen in der Mikrowelle. Beim herkömmlichen Kochen dient das Umrühren dazu, Lebensmittel und Speisen zu vermischen. In der Mikrowelle gegarte Lebensmittel werden jedoch umgerührt, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird. Immer von außen nach innen rühren, da die Lebensmittel außen zuerst warm werden.

Wenden
Große, hohe Lebensmittel wie Braten und ganze Hähnchen sollten gewendet werden, damit sie oben und unten gleichmäßig garen. Es ist ebenfalls empfehlenswert, Hähnchenteile oder Koteletts zu wenden.

Dickere Teile außen platzieren
Da Mikrowellen in die Außenbereiche der Lebensmittel eindringen, ist es sinnvoll, dickere Stücke Fleisch, Geflügel und Fisch an den Rand des Kochgeschirrs zu legen. Auf diese Weise gelangt der größte Teil der Mikrowellenenergie in die dickeren Stücke, so dass die Lebensmittel gleichmäßig garen.

Abschirmen
Über die Ecken oder Kanten quadratischer oder rechteckiger Lebensmittel können Streifen aus Alufolie (die Mikrowellen abhalten) gelegt werden. So wird verhindert, dass diese Teile verkochen. Verwenden Sie nicht zuviel Folie und achten Sie darauf, dass die Folie am Behälter befestigt ist und keinen Kontakt zu den Herdinnenflächen hat, da sie andernfalls zur Entstehung von „Lichtbögen" im Herd beitragen kann.

Hochlegen
Dicke oder dichte Lebensmittel können höher platziert werden, damit die Mikrowellen auch von unten und ins Innere der Lebensmittel eindringen können.

Einstechen
Lebensmittel mit Schale, Haut oder Membrane werden wahrscheinlich im Herd explodieren, sofern sie nicht vor dem Garen angestochen werden. Zu diesen Lebensmitteln gehören Eigelb und Eiweiß, Venusmuscheln, Austern sowie Obst und Gemüse (ganze Früchte).

Garprobe
Lebensmittel garen so schnell in der Mikrowelle, dass es notwendig ist, deren Garzustand häufig zu überprüfen. Einige Lebensmittel bleiben im Herd, bis sie vollständig gegart sind; die meisten Lebensmittel einschließlich Fleisch und Geflügel werden jedoch aus dem Herd geholt, wenn sie noch nicht ganz durchgegart sind. Diese lässt man während einer Stehzeit fertig garen. Die Innentemperatur der Lebensmittel steigt während der Stehzeit zwischen 3˚C und 8˚C.

Stehzeit
Nachdem die Lebensmittel aus dem Herd genommen wurden, lässt man diese häufig für 3 bis 10 Minuten ruhen. Normalerweise werden die Lebensmittel während der Stehzeit abgedeckt, damit die Wärme gehalten wird, es sei denn sie sollen eine trockene Konsistenz haben (zum Beispiel einige Kuchen und Plätzchen). Während dieser Stehzeit können die Lebensmittel fertig garen. Darüber hinaus kommt es zu einer gleichmäßigen Geschmacksentwicklung.

Reinigung des Herds

1. Herdinnenflächen sauber halten

Spritzer von Lebensmitteln sowie verschüttete Flüssigkeiten und Speisen bleiben an den Herdinnenflächen sowie zwischen den Dichtungsflächen und der Türoberfläche kleben. Wischen Sie Verschmutzungen am besten sofort mit einem feuchten Tuch weg. Krümel und Verschmutzungen absorbieren die Mikrowellenenergie und verlängern so die Garzeiten. Entfernen Sie Krümel, die zwischen Tür und Rahmen fallen, mit einem feuchten Tuch. Es ist wichtig, diesen Bereich sauber zu halten, um ein dichtes Verschließen der Tür zu gewährleisten. Fettspritzer mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel entfernen, anschließend klar nachwischen und abtrocknen. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel. Der Backblech kann im Spülwasser oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

2. Gehäuse sauber halten

Reinigen Sie das Gehäuse Ihres Herds mit Spülmittel und anschließend mit klarem Wasser. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch oder Papiertuch ab. Damit die betriebsnotwendigen Teile im Herdinnern nicht beschädigt werden, sollten Sie darauf achten, dass kein Wasser in die Lüftungsschlitze dringen kann. Zum Reinigen des Bedienfeldes Tür öffnen, um ein versehentliches Starten des Herds zu verhindern. Mit einem feuchten Tuch und direkt anschließend mit einem trockenen Tuch abwischen. Nach dem Reinigen **Stop/Korr.** drücken.

3. Falls sich auf der Innen- oder Außenseite der Herdtür Dampf niederschlägt, wischen Sie das Bedienfeld mit einem weichen Tuch ab. Dies kann vorkommen, wenn der Herd bei hoher Luftfeuchtigkeit in Betrieb genommen wird, und stellt in keiner Weise eine Gerätestörung dar.

4. Tür und Türdichtungen sollten immer sauber gehalten werden. Nur mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen, mit klarem Wasser nachwischen, danach gründlich abtrocknen. KEINE SCHEUERMITTEL VERWENDEN, WIE Z.B. REINIGUNGSPULVER, STAHLWOLLE ODER SCHEUERSCHWÄMME.
   Metallteile bleiben länger funktionsfähig, wenn sie regelmäßig mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

5. Keinen Dampfreiniger verwenden.

Fragen &
Antworten

F Woran kann es liegen, dass die Garraum-Beleuchtung nicht funktioniert?
A Es kann mehrere Gründe geben, warum die Garraum-Beleuchtung nicht funktioniert.
Die Glühbirne ist durchgebrannt.
Das Relais ist ausgefallen.

F Kann Mikrowellenenergie durch das Sichtfenster der Tür austreten?
A Nein. Die Löcher bzw. Öffnungen sind so gestaltet, dass sie Licht, aber keine Mikrowellenenergie durchlassen.

F Warum ertönt das akustische Signal, wenn eine Taste auf dem Bedienfeld gedrückt wird?
A Mit dem akustischen Signal wird angezeigt, dass die Einstellung ordnungsgemäß erfolgt ist.

F Nimmt die Mikrowellenfunktion Schaden, wenn der Herd ohne Gargut eingeschaltet wird?
A Ja, den Ofen niemals ohne Inhalt einschalten.

F Warum platzen Eier manchmal?
A Beim Backen, Braten oder Pochieren von Eiern kann das Eigelb auf Grund der Dampfentwicklung unter der Eigelbmembrane zerplatzen. Um dies zu verhindern einfach das Eigelb vor dem Kochen einstechen. Eier niemals mit Schale in der Mikrowelle kochen.

F Warum wird nach Beendigung des Garprozesses eine Stehzeit empfohlen?
A Nach dem Garen in der Mikrowelle garen Lebensmittel während der Stehzeit noch weiter. Diese Stehzeit sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung in den Lebensmitteln und beendet so den Garprozess. Die Länge der Stehzeit richtet sich nach der Dichte der Lebensmittel.

F: Lässt sich Popcorn im Mikrowellenherd zubereiten?
A: Ja, falls Sie eine der beiden folgenden Ausrüstungen verwenden:
1 Spezielle Popcorn-Utensilien für Mikrowelle
2 Popcorn in Verpackung für Mikrowellen-Zubereitung mit genauen Angaben über Energiepegel und Zubereitungszeit.

UNBEDINGT DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS DER POPCORN-AUSRÜSTUNG ODER VERPACKUNG FÜR MIKROWELLE BEFOLGEN. WÄHREND DER POPCORN-ZUBEREITUNG DEN HERD KEINESFALLS UNBEAUFSICHTIGT LASSEN. FALLS DAS POPCORN NICHT NACH DER ANBGEGEBENEN ZEIT AUFPLATZT, DEN HERD AUSSCHALTEN. EIN FORTSETZEN DER ERHITZUNG KANN ZUM ENTZÜNDEN DER KÖRNER FÜHREN.

ACHTUNG

NIEMALS BRAUNE PAPIERTÜTEN FÜR POPCORN-ZUBEREITUNG VERWENDEN. KEINESFALLS VERBLEIBENDE KÖRNER ERNEUT ZUBEREITEN VERSUCHEN.

F Warum kocht mein Herd nicht immer so schnell, wie in der Bedienungsanleitung angegeben ist?
A Nehmen Sie Ihren Kochratgeber nochmals zur Hand und vergewissern Sie sich, dass Sie die Anweisungen genau befolgt haben. Lesen Sie nochmals nach, wie es zu Abweichungen bei der Garzeit kommen kann. Die Zeitangaben und Temperatureinstellungen im Kochratgeber sind lediglich als Richtwerte zu verstehen, die Ihnen helfen sollen, ein Verkochen – das am häufigsten auftretende Problem bei der Gewöhnung an diesen Herd – zu verhindern. Abweichungen in Bezug auf Größe, Form, Gewicht und Abmessungen der Lebensmittel führen zu längeren Garzeiten. Verlassen Sie sich – neben den Richtwerten im Kochratgeber – auf Ihr eigenes Urteilsvermögen, wenn Sie den Zustand der Lebensmittel überprüfen, so wie Sie das bei einem konventionellen Herd auch tun würden.

ACHTUNG

Dieses Gerät muss geerdet werden.

Die Kabelstränge des Netzkabels sind folgendermaßen kodiert:

BLAU	Neutral
BRAUN	Aktiv
GRÜN & GELB	Erde

Falls die Farben der Netzkabelstränge nicht den Anschlüssen im Stecker entsprechen, können Sie die Steckeranschlüsse folgendermaßen identifizieren:
Das BLAUE Kabel muss mit dem Anschluss verbunden werden, der mit einem N oder SCHWARZ markiert ist.

Das BRAUNE Kabel muss mit dem Anschluss verbunden werden, der mit einem L oder ROT markiert ist.

Das GRÜN-GELBE Kabel muss mit dem Anschluss verbunden werden, der mit einem E oder = markiert ist (⏚).

Das Netzkabel bei Beschädigung nur vom Hersteller, Kundendienst oder Fachmann austauschen lassen, um Gefahren durch Stromschlag auszuschließen.

Technische Daten

	MS2588ZRF/MS-2588ZRF
Netzanschluss	230 V AC /50Hz
Leistungsaufnahme	850 W (IEC60705-Norm)
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz
Äußere Abmessungen	595 mm(B) X 390 mm(H) X 410 mm(T)
Leistungsaufnahme Mikrowelle	1250 watt

* Die gezeigten Abmessungen sind Richtwerte.
* Da wir ständig bestrebt sind, die Qualität unserer Produkte zu verbessern, behalten wir uns Änderungen an den technische Daten ohne vorherige Ankündigung vor.

< Germany>

Entsorgung von Altgeräten

1. Wenn dieses Symbol eines durchgestrichenen Abfalleimers auf einem Produkt angebracht ist, unterliegt dieses Produkt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.
2. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehenen Stellen entsorgt werden.
3. Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Geräts vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung der persönlichen Gesundheit.
4. Weitere Informationen zur Entsorgung des alten Geräts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Produkt erworben haben.